ARACHIDES A LA ROSE

Faire cuire à l'eau deux livres d'arachides épluchées. Mettre dans une casserole 1 kilo de sucre de canne avec de l'eau. Laisser épaissir à feu doux. Ajouter alors les arachides et trois cuillerées de compote de pétales de roses. Bien mélanger. Faire des petits bonbons du mélange et mettre à refroidir sur un marbre huilé.

BATONS DE GUIMAUVE

2 blancs d'oeufs, 15 g de racine de guimauve (herboristerie), 500 g de gomme arabique (pharmacie), 500 g de sucre en poudre, 1 1/4 litres d'eau, amidon, colorant de pâtissier, eau de fleur d'oranger.

Concassez et lavez la racine de guimauve, faites-la bouillir dans un litre 1/4 d'eau, laissez infuser et passez au chinois ou à travers une mousseline. Ajoutez dans l'infusion encore chaude 500 g de gomme adragante concassée. Posez la casserole à feu doux, mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution, faites fondre le sucre et épaissir le tout jusqu'à consistance de sirop en remuant sans arrêt. Ajoutez les blancs d'oeufs battus et la fleur d'oranger. Faites épaissir à feu doux en battant le tout, versez quelques gouttes de colorant. Saupoudrez très largement un marbre d'amidon. Coulez la pâte, laissez-la refroidir et coupez-la en bandes ou en carrés.

BERLINGOTS

250 g de sucre en poudre, 25 g de glucose, 1 citron ou 1 cl d'extrait de citron, 7,5 cl d'eau, 2 gouttes de colorant de pâtissier.

Versez le sucre, le glucose, l'extrait de citron et l'eau dans une casserole en cuivre non étamé ou en fonte émaillée. Faites, bouillir (jusqu'à 140°C). Si vous n'avez pas de thermomètre, versez 1 ou 2 gouttes de sirop dans un bol d'eau froide. Vérifiez si vous pouvez le modeler. Huilez un marbre. Versez, le sirop bouillant. Ajoutez un peu de colorant, incorporez-le à l'aide d'une spatule métallique. Dès que la pâte à berlingots est souple et pas trop chaude étirez-là, repliez-là jusqu'à ce qu'elle soit souple. Roulez un long boudin de 2 cm de diamètre découpez-le avec des ciseaux en faisant tourner le boudin d'un quart de tour à chaque fois, afin d'obtenir une section perpendiculaire à la première. Séparez alors les berlingots. étalez-les sur le marbre huilé et laissez refroidir.

BONBONS AU MIEL

500 g de miel, 400 g de sucre semoule, 300 de noisettes, 350 g d'amandes mondées, 200 g de pignons grillés, 5 g de coriandre, 5 g de cannelle, 4 clous de girofle, huile pour le moule.

Faire griller les amandes et les noisettes au four ou à la poêle. Retirer la peau des noisettes. Chauffer doucement le miel et le sucre pour obtenir un sirop lisse et qu'en laissant tomber une goutte dans l'eau froide il se forme une boulette molle. Retirer aussitôt du feu et ajouter les amandes, les noisettes et les épices. Verser dans un moule carré bien huilé. Répandre dessus les pignons grillés ou non. Laisser reposer 12 heures, puis découper en rectangles. Se conserve plusieurs jours au frais.

BONBONS MAISON

Faites épaissir à feu moyen 10 cl de lait additionné de 100 g de sucre, 50 g de miel, et 50 g de beurre. Remuez constamment avec une spatule en bois, jusqu'à ce que la préparation soit blond clair (une goutte de caramel plongée dans un verre d'eau glacée doit durcir immédiatement). Sur une feuille d'aluminium préalablement huilée, étalez le caramel sur 1 cm d'épaisseur. Quand le caramel est refroidi mais pas encore dur, retournez la plaque et marquez des bâtonnets de 8 à 10 cm de long et 1 cm de large avec un grand couteau huilé. Cassez les caramels lorsqu'ils sont durs. Enveloppez-les individuellement dans du papier cellophane pour confitures.

BOUCHEES AU CAFE ET AUX NOIX

500 g de sucre glace, 2 c à soupe de lait en poudre, 2 c à soupe de café soluble, cerneaux de noix.
Tamisez le sucre glace au-dessus d'une terrine. Délayez le café soluble dans 1 c à soupe d'eau bouillante, versez-le sur le sucre. Ajoutez le lait en poudre. Mélangez avec une spatule, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se décolle facilement des doigts. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau bouillante pendant la préparation de la pâte. Poudrez le plan de travail avec un peu de sucre glace et étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mn. Avec un emporte-pièce, découpez des petits cercles de 2,5 cm de diamètre. Posez les cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Mettez un cerneau de noix au centre de chaque bouchée, en appuyant un peu pour le faire adhérer. Laissez reposer les bouchées dans un endroit frais pendant 24 h avant de les déguster. Vous pouvez conserver ces bouchées pendant environ huit jours dans une boîte hermétique.

BOUCHEES AU PARFUM DE MENTHE

500 g de sucre glace, 2 c à café de crème de menthe, 2 c à soupe de lait en poudre, 1 blanc d'oeuf.
Tamisez le sucre au-dessus d'une terrine. Ajoutez le lait en poudre et la crème de menthe. Mélangez, puis ajoutez le blanc d'oeuf. Mélangez d'abord avec une spatule, puis avec vos doigts, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène qui ne colle pas aux doigts. Poudrez le plan de travail avec un peu de sucre glace et étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mn. Avec un emporte-pièce, découpez des petits cercles de 2,5 cm de diamètre. Posez les cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les reposer dans un endroit frais pendant 24 h avant de les déguster. Vous pouvez conserver ces bouchées pendant environ huit jours dans une boîte hermétique. Vous pouvez donner à ces bouchées une teinte un peu plus verte, en ajoutant de 4 à 6 gouttes de colorant vert au début de la préparation de la pâte.

BOUCHEES CHOCOLAT MENTHE

500 g de bouchées au parfum de menthe, 100 g de chocolat amer en morceaux.
Mettez le chocolat coupé en gros morceaux dans une casserole. Ajoutez 2 c à soupe d'eau et posez la casserole sur feu très doux. Dès que le chocolat est ramolli, retirez la casserole du feu et mélangez le chocolat à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il soit lisse. Plongez les bouchées au parfum de menthe dans le chocolat de façon à les enrober à moitié seulement. Posez-les sur une grille pour les faire sécher. Vous pouvez conserver ces bouchées pendant environ huit jours dans une boîte hermétique.

BOULES AU MASSEPAIN

100 g de pâte d'amandes rose, 100 g de pâte d'amandes verte. Pour garnir: pignons, noix hachées, vermicelles au chocolat ou amandes effilées selon le goût.
Façonnez la pâte d'amandes en boulettes. Enfoncez-y des pignons ou des morceaux de noix ou roulez-les dans des vermicelles en chocolat ou des amandes effilées.

BOULES PRALINEES

Pour 20 boules: 150 g de pâte d'amandes, 25 g de beurre fin, 30 g de pralines roses, 50 g de chocolat.
Réduire en poudre fine les pralines (au moulin électrique de préférence). A la fourchette, incorporer le beurre à la pâte d'amandes. Ajouter la poudre de pralines. Former des boules rondes, à la main. Mettre à raffermir au frais. Rouler ensuite ces boules dans des copeaux de chocolat. Mettre en caissettes.

CUISSON DU SUCRE

210 g de sucre dans 5 décilitres d'eau donnent 19° Baumé.
500 g de sucre dans 7 décilitres d'eau donnent 22° Baumé.

600 g de sucre dans 7 décilitres d'eau donnent 26° Baumé.
700 g de sucre dans 6 décilitres d'eau donnent 32° Baumé.
850 g de sucre dans 6 décilitres d'eau donnent 35° Baumé.
900 g de sucre dans 4,5 décilitres d'eau donnent 36° Baumé.
Toutes les densités pourront être mesurées avec un pèse-sirop jusqu'à 38° Baumé. Pour la cuisson mettre le sucre et l'eau dans une casserole avec environ 10 g de glucose pour 100 g de sucre, sans pousser plus loin cette proportion. Mettre la casserole en plein feu et remuer avec une spatule en bois, jusqu'à ébullition. Dès ce moment, il faut prendre soin de nettoyer le bord de la casserole pour faire tomber toute la cristallisation qui se produit et aussi pour enlever l'écume. Précaution nécessaire pour éviter au sucre de tourner pendant la cuisson. Pour cette opération, procéder de la façon suivante: tremper les doigts dans froide puis les passer sur la paroi intérieure de la casserole en allant jusqu'au liquide. Enlever alors l'écume qui se trouve à la surface. Le sucre ainsi préparé passera au cours de la cuisson par les phases suivantes. Le filet. Le petit boulé. Le gros boulé. Le petit cassé. Le grand cassé. Le caramel.
Filet: Après avoir trempé les doigts dans l'eau froide et prit dans la casserole entre le pouce et l'index une parcelle de sucre, on reporte vivement les doigts dans l'eau froide; on constate alors que le sucre est épais. Si en écartant les doigts le sucre s'allonge sans se rompre il a atteint le filet et marque 38° Baumé.
Petit boulé: A partir de cet instant le sucre ne pourra plus être contrôlé au pese-sirop. Il faudra uniquement se servir des doigts ou suivre la cuisson au thermomètre. Après avoir pris une parcelle de sucre comme précédemment, ce sucre (après immersion dans l'eau froide) doit pouvoir se rouler sous les doigts en une pâte molle et marquer 116° centigrades au thermomètre spécial.
Gros boulé: Il se constate par le même procédé. Il doit être plus consistant sous la pression des doigts et marque 120° centigrades.
Petit cassé: Sous cette dénomination le sucre est déjà résistant. Si on le porte sous la dent, il doit attacher légèrement, il marque alors 125° centigrades.
Grand cassé: En prenant le sucre avec les doigts mouillés, on doit, en les replongeant dans l'eau froide, entendre un pétillement. Si le sucre est porté sous la dent doit se rompre sans coller. Il marque 146° centigrades. Toutes ces phases se succèdent assez rapidement. Le temps est toutefois proportionnel à l'intensité de chauffage. Il y a intérêt à mener la cuisson le plus rapidement possible car un délai prolongé nuit à la qualité du travail. Tremper le thermomètre dans de l'eau bouillante après chaque contrôle, cela pour empêcher l'éclatement qui pourrait se produire au contact de l'air.

EMPLOI DU FONDANT

Prendre la quantité de fondant nécessaire. Le mettre dans une casserole de dimension suffisante pour le remuer facilement. Porter cette casserole à la flamme modérée d'un réchaud à gaz. Remuer avec une spatule en bois, pour attiédir à peine le fondant. Il est évident sera trop épais. Il faudra alors le détendre avec un peu de sirop de sucre, l'amener à une consistance telle qu'il recouvre la spatule d'une légère couche. Un fondant trop liquide coulera sur le gâteau. Un fondant trop chaud deviendra terne. La bonne température s'appréciera en passant la spatule sur le bout langue et elle ne devra pas dépasser 40° centigrades.

FONDANT

Prendre au tableau de solubilité du sucre la quantité nécessaire de sucre et d'eau. Faire cuire avec les précautions indiquées à la cuisson. Cette cuisson se fera jusqu'au fort filet. Tourner toujours le sucre dans le même sens, sinon il devient, lorsqu'il est cuit granuleux et sableux. Le sirop sera ensuite versé sur un marbre. Lorsqu'il a perdu sa chaleur et que le dos du doigt pourra le supporter, travailler le sucre à l'aide d'un coupe-pâte, en ramenant toujours les bords vers le centre. Au bout de quelques minutes le sucre blanchira puis deviendra sableux. Des cet instant arrêter le travail au coupe-pâte, fraiser alors avec la paume de la main pour le mettre en pâte. Un fondant tourné trop

chaud deviendra graineux et dur; tourné trop froid, le travail sera plus long. Le fondant terminé sera mis dans une terrine et couvert d'un linge humide. Il peut se conserver très longtemps.

FONDANT

Faites cuire 250 g sucre, 1 dl d'eau jusqu'au petit filet 114°C en écumant soigneusement pour garder le sucre propre. Tourner toujours le sucre dans le même sens, sinon il devient, lorsqu'il est cuit granuleux et sableux. Versez sur un marbre et laissez refroidir. Après refroidissement, travaillez à la spatule en humectant la masse d'eau, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne solide. Il faudra le faire fondre ensuite pour l'utiliser.

FONDANT

500 g de sucre glace, 50 g de glucose, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 1/8 litre d'eau.
Le refroidissement après la cuisson est capital et il faudra travailler sur un marbre froid.
Faites bouillir dans une casserole de grandeur moyenne le sucre avec le jus de citron. Incorporez ensuite le glucose en continuant à remuer et à chauffer. Lorsque la masse devient consistante, vous pouvez la verser sur le marbre bien propre. Versez le sucre et le glucose fondus sur un marbre froid, préalablement humidifié. Le marbre peut être remplacé par une autre pierre, mais le froid reste un élément très important. Arrosez le fondant avec un peu d'eau froide. Cette opération simple permet d'accélérer le processus de refroidissement, sans pour autant altérer lu qualité du fondant que vous avez préparé. Utilisez une spatule de bricolage (si possible neuve et réservée à cet unique usage afin de respecter les conditions d'hygiène), et travaillez la masse de sucre en faisant des mouvements réguliers de va et vient. Durant cette opération, le fondant devient de plus en plus blanc et de plus en plus solide. Faites des essais pour voir ou en est la consistance: laissez retomber le fondant sur la plaque de marbre en le soulevant sur votre spatule. Il doit retomber en une masse compacte et lisse. Il est maintenant temps de malaxer cette masse avec vos mains. Il convient de faire des noeuds dans la pâte afin de bien la mélanger. Cette opération n'est pas difficile, mais elle est indispensable à la bonne réussite de cette recette et c'est elle qui détermine la qualité du fondant. Cette masse de fondant n'a encore aucun goût: elle est simplement constituée de sucre. A vous de l'aromatiser avec des aromes et colorants alimentaires. Vous pouvez rouler le fondant dans des vermicelles de chocolat, y déposer des pistaches, noisettes ou noix, etc... Conseils pour le travail du fondant: N'utiliser (approximativement) que la quantité nécessaire au glaçage: le fondant réchauffé graine et par conséquent, il perd la majeure partie de son brillant et de sa souplesse. Chauffer le fondant non pas sur un feu nu, mais au bain-marie, c'est-à-dire dans une casserole ou un récipient contenant de l'eau qui sera placée sur le feu. Ne pas laisser le fondant fondre sans surveillance pour se livrer pendant ce temps à d'autres occupations: il faut le brasser sans arrêt à la spatule. Corner fréquemment les bords du récipient. Eviter de surchauffer le fondant et naturellement l'utiliser au degré le plus favorable, qui sera un peu plus bas pour le fondant chocolat. Laisser croûter après le glaçage en maintenant les gâteaux dans un endroit sec et chaud (30 à 35°C). Ne pas passer sans transition les gâteaux glacés dans un local humide et froid (condensation de vapeur d'eau sur le glaçage). Vous pouvez conserver le fondant pendant quelques temps. Au moment de la réutilisation, chauffez au bain-marie la quantité nécessaire. Il est possible de colorer le fondant avec du chocolat, ainsi qu'avec des colorants alimentaires: pistache, noisette, rose, jaune, etc...

LOUKOUMS AU PARFUM DE ROSE

450 g de sucre, 25 g de gélatine en poudre, de 4 à 6 gouttes de colorant rouge, 2 c à soupe de sucre glace, 6 gouttes d'eau de rose, 2 c à soupe de Maïzena.
Mettez 1 dl d'eau dans un bol et faites tremper la gélatine. Mettez 2 dl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et posez la casserole sur feu doux. Laissez chauffer le sirop jusqu'à la température de 115°C. Retirez la casserole du feu et versez-y le contenu du bol. Mélangez, ajoutez le colorant et

remettez la casserole sur feu doux. Dès que la température de 107° est atteinte, retirez la casserole du feu. Rafraîchissez le contenu de la casserole en la plongeant dans de l'eau froide puis versez-y l'eau de rose. Mélangez. Tapissez avec du papier sulfurisé un moule carré de 18 cm de côté et versez-y le sirop refroidi. Mettez le moule dans le réfrigérateur. Au bout de 24 h, tamisez le sucre glace et la Maïzena sur le plan de travail. Mélangez. Sortez le moule du réfrigérateur et retournez-le de façon à faire tomber son contenu sur le mélange sucre-Maïzena. Retirez le papier et découpez la préparation en carrés. Roulez ces carrés dans le mélange et posez-les au fur et à mesure sur le plat si vous les servez aussitôt. Vous pouvez conserver les loukoums dans une boîte hermétique, en poudrant chaque couche d'un mélange sucre glace-Maïzena. Ainsi, ils se garderont un mois.

MONDALACH (Russie)

Piler des grains de pavot. Les faire cuire dans du miel en remuant fréquemment. Dès que le miel se colore, verser sur une plaque huilée. Etendre au rouleau et découper une fois tiédi. Laisser refroidir.

NOIX FOURREES

Pour 2 douzaines. Incorporez 1 blanc d'oeuf à 150 g d'amandes en poudre, joignez 100 g de sucre glace et 60 g de chocolat râpé. Travaillez longuement ce mélange et formez des boulettes. Surmontez-les d'un cerneau de noix et laissez durcir au frais. Présentez-les dans des caissettes de papier plissé. Vous pouvez mélanger les parfums en ajoutant à la préparation aux amandes 1 c à soupe de café fort.

NOUGAT AUX PISTACHES ET AUX CERISES

100 g d'amandes émondées, 50 g de pistaches émondées, 50 g de cerises confites, 75 g de sucre, 50 g de miel liquide, 2 c à soupe de glucose liquide, 2 blancs d'oeufs.

Mettez les amandes et les pistaches dans une poêle à revêtement anti-adhésif et laissez-les dorer à feu doux en les remuant de temps en temps. Coupez les cerises en deux. Dès que les amandes et les pistaches sont dorées retirez-les de la poêle et laissez-les refroidir dans une assiette. Mettez 1,2 dl d'eau, le sucre et le glucose dans une casserole, et laissez fondre à feu doux. Portez à ébullition. Dès que le sirop atteint 138°C, versez le miel et portez à 138°C. Retirez la casserole du feu et plongez-la dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson du sirop. Dans un récipient supportant la chaleur, battez les blancs d'oeufs en neige ferme et, sans cesser de battre, versez le sirop en un mince filet. Posez le récipient dans un bain-marie chaud, mais non bouillant, et laissez épaissir la préparation jusqu'à ce qu'elle tienne bien dans les branches du fouet. Retirez le récipient du bain-marie. Ajoutez les amandes, les pistaches et les cerises. Mélangez délicatement. Posez une feuille de papier de riz au fond d'un moule carré de 18 cm de côté. Versez le nougat, étalez-le à l'aide d'une spatule et posez une seconde feuille de papier de riz sur le nougat. Posez une planche et des poids par-dessus, de façon que la planche appuie sur le nougat, et laissez reposer. Au bout de 24 h, ôtez la planche et les poids et retournez le nougat sur le plan de travail. Découpez-le en barres ou en carrés. Vous pouvez conserver ce nougat dans une boîte hermétique pendant un mois. Intercalez du papier de riz entre les couches de nougat.

NOUGAT BLANC

250 g de sucre, 300 g de miel, 100 g de pistaches épluchées ou d'amandes, 100 g de pralines concassées, 3 blancs d'oeufs, 1 verre d'eau, 3 feuilles de papier d'hostie.

Préparez un sirop avec le sucre et l'eau, autant que possible dans une casserole de cuivre étamé, vérifier si le sirop est à point en faisant tomber une goutte dans de l'eau froide, elle doit se transformer en perle et craquer sous la dent. Faites cuire le miel dans une autre casserole, grillez les pistaches ou les amandes. Battez les blancs d'oeufs en neige bien fermes mélangez le miel et le sirop, sur feu doux incorporez les blancs d'oeufs par cuillères en soulevant le mélange laissez cuire un petit moment, ajoutez les amandes ou les pistaches, ou les deux, ainsi que les pralines. Garnissez

un moule rectangulaire de papier d'hostie, versez le nougat, laissez-le refroidir et coupez-le en morceaux.

ORANGETTES AU CHOCOLAT

Pour 30 orangettes: 300 de chocolat noir, 30 g de beurre, 300 g d'écorces d'oranges confites.
Coupez les écorces de fruits confits en bâtonnets. Faites fondre le chocolat au bain-marie sans ajouter d'eau puis hors du feu, ajoutez le beurre en mélangeant bien. Trempez les orangettes les unes après les autres dans le chocolat chaud pour les enrober partiellement. Egouttez-les, posez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir au frais. Servez les orangettes en accompagnement d'un sorbet ou comme friandises avec le café ou le thé.

PATE DE FRUITS AU SESAME

375 g de sucre, 5 c à soupe de miel, 150 g de graines de sésame.
Chauffer le sucre et le miel jusqu'à l'obtention d'un caramel léger. Incorporer les graines de sésame. Etaler sur une feuille de papier d'aluminium. Laisser refroidir et dé&couper. Tremper le couteau dans l'eau chaude pour faciliter la découpe.

PATE DE PISTACHES

125 g de pistaches décortiquées et réduites en poudre, 125 g de sucre, 1 c à soupe de crème de riz, 1 c à soupe d'eau chaude. Bien malaxer le tout pour obtenir une pâte.

PATE DE VIOLETTES

Faites cuire 2 kilos de sucre au grand boulé. Ajoutez-y alors 1 kilo dc violettes pilées et 1 kilo de gelée de pomme. Mélangez bien et laissez réduire 10 minutes pas plus, les violettes sont fragiles.

PRALINES

500 g de sucre roux, 500 g d'amandes avec leur peau, 150 g de praline, vanille en poudre.
Versez le sucre dans un poêlon en cuivre, ajoutez la vanille (une cuillère à café). Quand le sirop est épais et d'un beau brun, ajoutez la praline et les amandes grillées au four et frottées dans un torchon. Mélangez sur le feu avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'une goutte de sirop versée sur une assiette froide forme une perle. Sortez les pralines avec une écumoire trempée dans l'eau froide. Répartissez les pralines sur un marbre huilé et laissez-les refroidir.

RAHAT EL HALKUM (Turquie)

Faire avec un kilo de sucre et de l'eau un sirop épais. Y ajouter 6 jus de citron puis 125 g d'amidon délayé dans un peu d'eau et mettre au feu. Cuire sans cesser de remuer. Ajouter amandes, pistaches et noisettes épluchées. A épaisseur verser dans un plat poudré d'amidon, carré, sur quatre centimètres d'épaisseur. Laisser refroidir et couper en morceaux.